

## VENDEMMIA

### ExGrape STR

**Per i vini rossi a lunga durata**

Il tannino alta gamma **100% uva**.  
Permette di fissare il colore e conferisce al vino **struttura e durata**.

### Tanin SR Terroir

**Per i vini rossi giovani**

Il tannino SR Terroir è un preparato di tannini condensati (uva e quebracho.)  
Partecipa al mantenimento del colore e della struttura dei vostri vini.

### Tanin SR

**Per il mantenimento del colore**

Il tannino SR ristabilisce l'equilibrio polifenolico per una conservazione ottimale dell'aspetto visivo dei vostri vini.

## COLLAGE

### Tanin TC

**Per facilitare il collaggio dei vini**

Il tanin TC è estratto dal castagno. E' utilizzato unitamente ad una colla (Inocolle, cristalline) per portare via le particelle che intorpidiscono il vino, viene così migliorata la torbidità, anche la struttura fenolica dei vini viene affinata.

## ELEVAGE

### Tanifase Elevage

**Per i vini bianchi e rossi**

Tanifase Elevage è un tannino estratto dal legno di rovere che stabilizza il bouquet e migliora l'equilibrio generale dei vini.  
Ottimizza le qualità gustative dei vini bianchi e rossi di qualità.

### ExGrape TAN & ExGrape PEL

**I vantaggi dei tannini per l'uva**

100% UVA  
L'ExGrape PEL è utilizzato per i vini delicati bianchi e rosati, l'ExGrape TAN per i vini rossi carenti di struttura.

## CONSERVAZIONE

### Solution ST

**Per i vini destinati alla presa di spuma**

La solution ST è una preparazione complessa a base di gallo tannini e di solfato di rame.  
Permette di preservare le qualità organolettiche dei vini destinati alla presa di spuma.  
Migliora il potenziale d'invecchiamento di questi vini e facilita il remuage.

### Tanin Cristallin

**Per una migliore conservazione**

Il tanin Cristallin, per via della sua composizione e della sua finezza preserva dall'astringenza i vini bianchi. Conferisce loro una migliore attitudine all'invecchiamento.

# PERCHE' UTILIZZARE I TANNINI ?

## Proprietà dei tannini

I tannini sono composti fenolici che giocano un ruolo essenziale nella qualità e stabilità dei vini. L'interesse per l'utilizzo dei tannini è dovuto alla capacità che essi hanno di reagire con numerosi composti:

- **Stabilizzazione del colore:** il colore di un vino è stabilizzato attraverso la formazione di complessi stabili tra i pigmenti colorati (antociani) dei vini rossi e i tannini condensati.

I tannini ellagici possiedono un'attività anti-laccasi importante che permette loro di evitare l'imbrunimento dei mosti bianchi.

Tutte queste interazioni permettono di ottenere un colore più stabile nel tempo.

- **Proprietà gustative:** la relazione tannini/proteine viene applicata fin dalla degustazione, infatti, la sensazione di astringenza è collegata alla reazione dei tannini del vino sulle proteine salivari. Un'astringenza fine e moderata contribuisce alle sensazioni di struttura, di volume e di persistenza. In più, la formazione di complessi tannini/polisaccaridi dona ai tannini caratteri di grasso e di corposo.

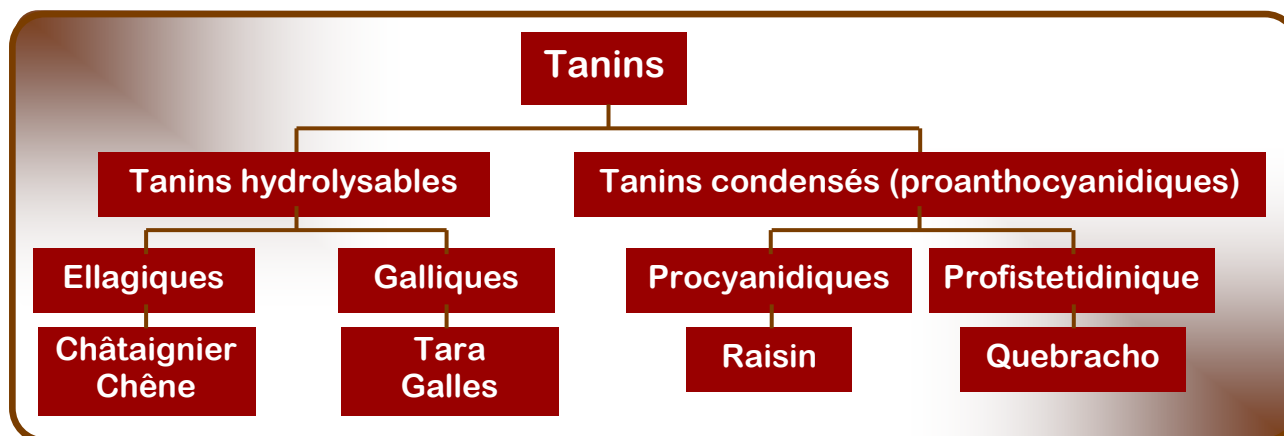
- **Potere antiossidante:** i tannini sono potenti antiossidanti in grado di arrestare le ossidazioni a catena prodotte dai radicali liberi. In questo senso, agiscono in sinergia con la SO<sub>2</sub> e l'acido ascorbico per proteggere il vino. Permettono di affinare il controllo dei parametri ossido riduttori fin dall'affinamento dei vini.

- **Precipitazione delle proteine:** i tannini proantocianidi si combinano con le proteine. Questa proprietà viene utilizzata per il collaggio dei vini unitamente alla bentonite o per il trattamento del surcollaggio.

- **Azione sui composti solforati:** Alcuni composti solforati (i tioli) sono responsabili delle note aromatiche sgradevoli e dei gusti di ridotto nei vini. Sui vini rossi, i tannini si combinano con i tioli permettendo l'eliminazione di una parte dei tioli nauseabondi e anche l'attenuazione del loro impatto negativo.

## Origine dei tannini

I tannini sono sintetizzati dai vegetali e la loro origine permette di classificarli come segue:



Ogni tipo di tannino ha delle caratteristiche ben specifiche e un'azione differente sul vino.

**Chiedete consiglio al vostro Enologo**

## I TANNINI ENOLOGICI



**INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.P.25 - 51201 EPERNAY FRANCE

Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20

e-mail : [ioc@institut-oenologique.com](mailto:ioc@institut-oenologique.com)